

## #42 Świąteczny Brown Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **17**
- SRM **23.2**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.3 kg (81.3%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (8.8%)	78 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (7.1%)	70 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (2.8%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z 1 pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Masa marcepanowa	200 g	Fermentacja cicha	7 dni